

Słoneczny serniczek na zimno



Autor: **KatesKitchen**
Przepisów: 41 Ocena: 409



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 250 g półtłustego twarogu
- 250 g kremowego jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika (bez cukru)
- 50 g miodu
- 4-5 łyżek stołowych nasion chia
- 1 mango
- 1 gruszka
- 2-3 łyżeczki syropu z agawy (lub innego słodzika wg uznania)
- 3-4 łyżeczki żelatyny (lub agaru)
- listki mięty do ozdoby

Sposób przygotowania:

- 1 W blenderze umieszczamy ser, jogurt, przyprawę piernikową i miód i miksujemy na gładką masę. Dodajemy nasiona chia i delikatnie mieszamy tak, aby nasionka pozostały w całości.
- 2 W niewielkiej ilości wrzątku (ok. 70-100 ml) rozpuszczamy żelatynę. Dodajemy do masy i mieszamy. Przelewamy do pucharków i zostawiamy w lodówce do stężenia.
- 3 Mango i gruszkę obieramy, kroimy na cząstki, dodajemy syrop z agawy i zagotowujemy. Następnie miksujemy na gładziutki mus. Nakładamy na serniczki, przyozdabiamy listkami mięty i mamy gotowy pyszny zdrowy deser lub turbopowerśniadanie. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: